



# REVUE DE PRESSE

17 AU 30 AVRIL 2026



# A NE PAS MANQUER

## CHR : Trois futures tendances de consommation selon Circana

### TENDANCES RESTAURATION 24/04/2026

À l'aide de ses algorithmes alimentés par des outils d'intelligence artificielle, Circana pointe trois tendances en devenir. Le bureau d'études souligne d'abord la montée en puissance des boissons.

- en France, 22,5 % des visites en restauration concernent uniquement ce segment, porté par le café premium et les alternatives sans alcool.
- Autre évolution-clé : la consommation « à tout moment », qui dépasse les repas traditionnels au profit de créneaux comme le brunch ou le goûter,
- Enfin, l'alimentation « réfléchie » s'impose. Les aliments et boissons fonctionnels favorisant l'énergie, renforçant les défenses immunitaires et permettant la gestion de son poids
- les dépenses dans le secteur de la restauration hors domicile devraient augmenter de 3 % aux États-Unis et en Europe en 2026
- Le poids des chaînes illustre également ces écarts : elles dominent le marché américain (78 %) mais restent minoritaires en Europe (45 %), où leur potentiel de développement demeure important.

### ➤ **SNACKING**

## Le Food service gagne des parts d'estomac sur le retail

### TENDANCES RESTAURATION 17/04/2026

- le marché du food service connaît une véritable accélération : de 2000 à 2015 ses parts en volume étaient en progression de 1 à 1,3% par an.
- Une conjoncture défavorable au retail : ne baisse du marché de 0,2% par an d'ici à 2040.
- La jeune génération comme principal levier du food service
- L'arrivée de nouveaux profils de ménage en France : +2,5 millions de ménages solos d'ici 2040 et une baisse de 42 000 ménages avec enfants.
- ces éléments devraient de nouveau favoriser l'essor du food service. Déjà en plein boom, il devrait même représenter 36% des dépenses en F&B d'ici 2040.
- Face au succès du food service, le retail se confronte désormais à un enjeu capital : celui de reconquérir ses consommateurs : offre de restauration intégrée, Sodebo se sont tournées vers un concept innovant : proposer leurs produits dans différents lieux d'affluences grâce à des frigos connectés.,



# LES ENJEUX DE LA FILIERE RHD

## HABITUDES DE CONSOMMATION

### De l'inspiration à la conversion, quand les réseaux passent à table

SNACKING 26/04/2026

Selon une étude OpinionWay pour SIAL Paris 2026, les réseaux sociaux s'imposent comme un nouveau prescripteur alimentaire. Inspiration, découverte, arbitrage santé, tentations gourmandes ou achats, les plateformes influencent désormais la manière dont les Français choisissent et consomment. Un virage stratégique pour les marques qui seront de plus en plus amenées à prendre en compte, malgré elles, ce qui se passe sur TikTok, YouTube et autres Insta ou Facebook, de manière à transformer le buzz en business.

## DEVELOPPEMENT DURABLE

### Cantines scolaires : les associations environnementales réclament instamment l'examen d'une proposition de loi sur la suppression du plastique

USINE NOUVELLE 27/04/2026 (réservé abonné)

À la suite de l'annulation par le Conseil d'État du décret sur les contenants en plastique dans les cantines scolaires, cinq organisations non gouvernementales somment le gouvernement d'inscrire « sans délai » à l'agenda parlementaire la proposition de loi sur les cantines sans plastique.

### Quand des collectivités locales réduisent les emballages plastique à usage unique

USINE NOUVELLE 20/04/2026 (réservé abonné)

Depuis 2023, pilotant le projet européen Eric en France, Zero Waste France accompagne les métropoles de Lyon et Nantes ainsi que la ville de Bordeaux dans l'intégration de stratégies de prévention des déchets dans la commande publique. Retour d'expérience.

### La restauration rapide à la croisée des REP : Comment s'y retrouver sans subir ?

RESTAURATION 21 17/04/2026

Regardez le replay complet de notre table-ronde organisé le 1er avril dans le cadre du Snack Show et dédiée au réemploi et aux emballages en restauration rapide.

## EQUIPEMENT - SERVICE - HYGIENE

### Hygiène des locaux et des équipements

HOTELLERIE RESTAURATION 29/04/2026

Les locaux et équipements constituent le chapitre B du Vademecum Remise directe. L'un des points majeurs est le respect de la marche en avant : le propre ne doit pas croiser le sale. Cela conditionne l'aménagement des locaux mais également le circuit des denrées, du personnel, des déchets et, le cas échéant, du linge. Vous retrouverez les informations concernant les différents items dans les fiches pratiques.



# ZOOM SUR LES FOURNISSEURS

## **Kreamy's met le dessert en canette**

NEORESTAURATION 29/04/2026 (réservé abonné)

Concept unique en France, Kreamy's entend s'imposer sur le marché du snacking et aussi, pourquoi pas, en restauration à table pour séduire la Gen Z. L'idée vient tout droit de Corée : mettre le dessert en canette. Avec toutefois la volonté de valoriser la gourmandise et surtout la qualité pâtissière française.

## **Chomette étend son expertise avec Oxstal**

HOTELLERIE RESTAURATION 29/04/2026

Chomette enrichit son offre avec plus de 400 produits dédiés aux traiteurs et aux professionnels de la réception, alliant solutions de présentation et de packaging.

## **Elle & Vire, 80 ans de transmission**

TENDANCES RESTAURATION 28/04/2026

Dans les prairies du bocage normand, une histoire discrète s'écrit depuis 1946. Celle d'Elle & Vire, devenue en 80 ans une référence incontournable de la crèmerie. Tout commence au lendemain de la Seconde Guerre mondiale.

## **Carniato développe son offre de pinsa**

NEORESTAURATION 24/04/2026 (réservé abonné)

Plus légère et digeste qu'une pizza traditionnelle, la pinsa séduit autant en restauration à table qu'en snacking. Fournisseur de produits alimentaires et vins italiens auprès des professionnels, Carniato enrichit son catalogue avec une gamme complète de bases pinsa prêtes à l'emploi et conçue pour gagner du temps en cuisine. La gamme se décline en plusieurs formats adaptés à différents usages : ovale ou ronde en versions fraîche ou ambiante, et mini en version ambiante. Carniato propose également une farine spéciale pinsa pour les restaurateurs souhaitant réaliser leur propre base.

## **Charles & Alice : 15 ans et toujours dans le vert !**

ZEPRO RESTAURATION 24/04/2026

Connue de 9 chefs sur 10, rien n'arrête plus le spécialiste du dessert fruitier Charles & Alice. La marque, qui souffle ses 15 bougies et réalise 222 M€ de chiffre d'affaires dont 50 % en restauration hors domicile, enrichit ce premier semestre ses gammes HVE et bio avec de nouvelles références toutes éligibles Egalim.

## **Léonie Sala-Ruck, responsable marketing Condifa : « Nous assistons à une réelle hybridation des moments de consommation »**

NEORESTAURATION 23/04/2026

Alors qu'émerge chaque jour une nouvelle tendance relayée notamment par les réseaux sociaux, Condifa entend apporter aux professionnels des réponses créatives, sécurisées et faciles à mettre en œuvre. Léonie Sala-Ruck, responsable marketing Condifa nous explique comment travaille la R&D dans ce contexte.

## **LDC : comment Le Gaulois innove pour suivre les tendances en volaille**

LES MARCHES 23/04/2026 (réservé abonné)

La consommation de volailles se tourne davantage vers le poulet et les produits élaborés comme les panés et les charcuteries. À travers ses marques, Le Gaulois et Le Gaulois Professionnel, le groupe LDC s'adapte en lançant chaque année des innovations pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

## **Alsa Professionnel lance une préparation pour cheesecake sans cuisson**

NEORESTAURATION 22/04/2026 (réservé abonné)

La marque de Condifa simplifie le travail en cuisine avec ce produit pensé à la fois pour la restauration commerciale et collective.

## **Eureden dynamise le végétal**

NEORESTAURATION 22/04/2026 (réservé abonné)

Le groupe lance sous la marque d'aucy trois recettes de surgelés associant céréales, légumineuses et légumes.

## **Amora mise sur l'onctuosité pour séduire les chefs**

NEORESTAURATION 22/04/2026 (réservé abonné)

présentée au Sandwich & Snack Show, la nouvelle mayonnaise Délicate\* & Onctueuse d'Amora, développée par Unilever Food Solutions, vise à répondre aux attentes des professionnels avec une texture prête à l'emploi, polyvalente et pensée pour la performance en cuisine. Lorena Fernandez-Montero, directrice marketing d'Unilever Food Solutions, nous en détaille les points forts.

## **La Maison Rougié lance un magret fumé sans nitrite**

TENDANCES RESTAURATION 22/04/2026

La marque Rougié annonce le lancement d'un magret fumé sans nitrite, une première sur le marché de la restauration. Ce développement s'inscrit dans un contexte de simplification des recettes et de réduction des additifs, répondant aux attentes croissantes des professionnels et des consommateurs

## **Poule et Toque fait évoluer ses références emblématiques**

TENDANCES RESTAURATION 22/04/2026\*

Pour continuer à répondre au plus près des besoins des restaurateurs, **Poule et Toque** développe ses recettes incontournables.

## **St Michel Professionnel met le brookie, le blondie et le brownie en plaques**

NEORESTAURATION 21/04/2026 (réservé abonné)

Le fabricant a imaginé pour ses pâtisseries américaines un nouveau format en plaques surgelées prédécoupées de 20 à 35 parts.

## **Arla Pro : « Nos innovations sont pensées pour être concrètes »**

AU CŒUR DU CHR 17/04/2026

Arla Pro renforce son positionnement avec des innovations à forte valeur ajoutée. Entre performance produit, praticité opérationnelle et engagements environnementaux, la marque du groupe coopératif Arla Foods dévoile une nouvelle génération de solutions pensées pour répondre aux exigences du terrain. Amal Blekaid, directrice marketing Arla Pro, détaille une stratégie qui mise autant sur la qualité que sur l'impact.

## RESTAURATION COMMERCIALE

### Sam Korean Tables ouvre un quatrième concept à Paris

TENDANCES RESTAURATION 29/04/2026

Sam Korean Tables poursuit son développement avec Sam So, sa quatrième adresse parisienne. L'enseigne coréenne ouverte en février met l'accent sur une cuisine du quotidien, centrée sur les nouilles et les bouillons.

### La Croissanterie amorce un virage stratégique et bouscule son offre

TENDANCE HOTELLERIE 29/04/2026

La Croissanterie bouscule son offre pour recruter de nouveaux fans... de croissants ! Enseigne emblématique de la restauration rapide et du snacking à la française, La Croissanterie amorce un virage stratégique et dévoile une offre profondément revisitée. L'objectif étant de s'adapter à des modes de consommation en pleine mutation et réaffirmer sa singularité autour de son produit iconique : le croissant.

### Impact du conflit au Moyen-Orient sur l'activité touristique selon l'UMIH

TENDANCES RESTAURATION 28/04/2026

ans un contexte international marqué par le conflit au Moyen-Orient, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) a mené une enquête afin d'évaluer les répercussions sur l'activité du secteur touristique. Réalisée du 9 au 22 avril 2026 auprès de 1 209 adhérents sur l'ensemble du territoire, cette enquête rassemble des répondants composés à 48 % de restaurateurs et à 35 % d'hôteliers, le reste étant constitué de traiteurs, discothèques et établissements de loisirs.

### Un groupe normand aux accents italiens

TENDANCES RESTAURATION 28/04/2026

Normandy Hospitality, c'est un groupe familial en croissance rapide à Rouen. Frère et sœur, Tom Lang et Fiona Lang Frisoni l'ont fondé en 2021. Ils ont lancé depuis quelques mois un plan de rénovation et de montée en gamme de leurs cinq établissements. Leur dernière réalisation : la réouverture fin mai de Papa Tom sur les quais de la rive droite de Rouen, avec un nouveau concept de cuisine italo-américaine

### La frite, un filon en or pour les restaurateurs, selon le livre blanc de Lamb Weston

SNACKING 28/04/2026

Longtemps cantonnée au rôle d'accompagnement, la frite, pilier du snacking, prend aujourd'hui du galon en restauration. Produit plaisir, elle est repère universel tout autant qu'un levier de rentabilité. Dans un livre blanc publié tout récemment à valeur de repère et d'outil, Lamb Weston rappelle combien ce grand classique reste plus que jamais stratégique.

## **Au Fût muscle son snacking pour devenir un vrai 'bar de vie' du soir**

SNACKING 22/04/2026

Repris en 2025 par Charles Dorémus, l'ex-Au Fût et à mesure, devenu Au Fût, accélère sa transformation. Avec comme trait singulier d'être des bars à bière à service autonome, le réseau place désormais le snacking au cœur de son développement pour s'imposer comme une destination afterwork complète et encore plus expérientielle. Avec, en ligne de mire, une dizaine d'ouvertures annuelles en vitesse de croisière.

## **Ladurée surfe sur la vague des coffee-shops**

HOTELLERIE RESTAURATION 21/04/2026

Décoration contemporaine mêlant inox et murs bruts, boissons créatives et macarons instagrammables : telle est la recette des Ladurée Café pour conquérir le marché des coffee-shops.

## **Carte d'Or Professionnel noue un partenariat avec Christophe Adam**

HOTELLERIE RESTAURATION 21/04/2026

Carte d'Or Professionnel noue un partenariat avec le chef pâtissier Christophe Adam afin de repositionner le dessert glacé comme un véritable levier de création en restauration commerciale. L'ambition est claire : traiter la glace avec les codes de la pâtisserie, en alliant exigence gustative, créativité et contraintes opérationnelles

## **Une mozzarella adaptée à la pizza napolitaine**

TENDANCES RESTAURATION 20/04/2026

albani Professionale enrichit sa gamme avec le lancement de la Mozzarella Fiordilatte Taglio Napoli. Avec ses brins très épais (12 mm), elle est adaptée à la cuisson typique de la pizza napolitaine : pendant 90 secondes à plus de 400°C, dans un four à bois, électrique ou à gaz.

## **Gestion des stocks, gaspillage alimentaire : comment l'IA révolutionne les habitudes de la restauration**

TF1 18/04/2026

La restauration souffre d'une crise des vocations, mais profite aussi des progrès technologiques. L'intelligence artificielle peut apporter une aide précieuse, de la gestion des stocks aux services. Et le gaspillage alimentaire pourrait être sérieusement diminué, constate ce reportage du 20H de TF1.

## **Bonduelle ouvre un restaurant éphémère à Paris pour démocratiser le végétal**

AU CŒUR DU CHR 27/04/2026 (réservé abonné)

La marque Bonduelle a ouvert le restaurant éphémère BonBonBon, en plein cœur de Paris, pour une action de promotion de la cuisine végétale.

## **Fetchef : la conciergerie digitale de la gastronomie**

AU CŒUR DU CHR 17/04/2026 (réservé abonné)

La plateforme Fetchef est pensée pour soulager les professionnels de la restauration et de l'événementiel de ce qui les éloigne de leur cœur de métier. Le tout sans remplacer la relation humaine.

## RESTAURATION COLLECTIVE

### **Les cuisiniers de la restauration collective ne sont pas les mauvais élèves de la gastronomie française**

LA GAZETTE DES COMMUNES 29/04/2026 (réservé abonné)

L'Association française des cuisiniers de collectivités (AFCC) vient d'être fondée. Elle vise à fédérer les cuisiniers de la restauration collective et à valoriser le métier. Rencontre avec son président, Renaud Fourcade, chef de cuisine au lycée professionnel Clément Ader à Samatan, dans le Gers.

### **Revue de web : la restauration collective en bref**

RESTAURATION COLLECTIVE 27/04/2026

Scolaire, entreprise, médico-social... La restauration collective ne manque pas de dynamisme. Voici notre sélection des dernières actualités du secteur.

### **Un webinaire pour végétaliser les assiettes**

RESTAURATION COLLECTIVE 23/04/2026

La transition vers une alimentation plus végétale s'impose comme un enjeu central pour la restauration collective. La démarche Mon Restau Responsable organise un webinaire dédié le 28 mai à 14h30. Il mettra en lumière des retours d'expériences d'établissements aux profils variés ayant réussi à intégrer davantage de plats sans viande ni poisson, tout en garantissant l'adhésion des convives. L'inscription se fait [ici](#).

### **Cantines scolaires : la Cour des comptes pointe le décrochage des tarifs**

ZEPRO RESTAURATION 23/04/2026

Le 14 avril dernier, la Cour des comptes a publié un rapport thématique sur la tarification des services publics locaux. Les cantines scolaires y occupent une place importante. Leurs tarifs ne couvrent qu'une fraction du coût réel des repas, l'écart se creuse, et les collectivités peinent à y remédier.

### **La valorisation des équipes est au coeur du nouveau numéro de Restauration Collective !**

RESTAURATION COLLECTIVE 22/04/2026

Quelle est la bonne recette pour vos métiers ? Dans le nouveau Restauration Collective d'avril 2026, notre dossier se focalise sur les « RH : Recruter, former, fidéliser »

## BOULPAT & CIRCUITS ALTERNATIFS – SNACKING

### **Taster lance Sheesh avec Danny Khezzar**

ZEPRO RESTAURATION 24/04/2026

Une nouvelle marque de sandwich dans la sphère du snacking : Sheesh par Taster, le sandwich façon Danny Khezzar.

### **Boulangerie-pâtisserie : Un secteur résilient et des usages en pleine évolution**

AGRO MEDIA 24/04/2026

Après une période de choc inflationniste inédit, la Boulangerie-Viennoiserie- Pâtisserie (BVP) confirme sa solidité et son rôle central dans le quotidien des Français. Porté par une consommation dynamique et créatrice d'emplois, la boulangerie-pâtisserie démontre sa capacité d'adaptation et d'innovation mais doit faire face à un contexte économique fragile. Ces constats Eco-Conso s'appuient sur une analyse menée avec la Banque ...

## Maison Bécam va passer à la farine bas-carbone

RESTAURATION 21 20/04/2026

Le blé bas-carbone provient de pratiques agricoles ciblant la fertilisation, responsable à elle seule de 80 % de son empreinte carbone.

## La boulangerie-pâtisserie, une filière solide mais sous pression

SNACKING 17/04/2026

Portées par une consommation qui demeure dynamique, les entreprises de boulangerie-vienniserie-pâtisserie confirment leur solidité malgré des marges sous pression et un mouvement de concentration du marché. Au-delà de cette stabilité, le snacking s'impose comme un moteur de croissance incontournable, bouleversant les usages et redessinant le modèle économique des boulangeries comme en témoignent les résultats des études menées par les Fédération des Entrepreneurs de Boulangerie (FEB) avec la Banque de France et Nutrimétrie.

